

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ІМЕНІ О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни

„ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ”

*(для студентів 5 курсу денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня
магістр спеціальності 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа»)*

**Харків
ХНУМГ ім. О.М. Бекетова
2015**

Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни „Інноваційні технології в готельному господарстві ” (для студентів 5 курсу денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня магістр спеціальності 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа») / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова, уклад.: Н. М. Влащенко. – Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 20 с.

Укладач: к.е.н, доц. Н. М. Влащенко

Рецензент: д.е.н., проф. І. М. Писаревський

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол №1 від 28.08.2012 р.

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Практичні (семінарські) заняття.....	4
2. Самостійна робота студентів.....	6
3. Система поточного та підсумкового контролю знань.....	7
4. Підготовка до практичних занять.....	9
Список джерел.....	17

ВСТУП

Інноваційні технології в готельному господарстві є одним з ключових факторів успіху для підприємств цієї сфери, рішення про впровадження яких здійснюється на вищому рівні керівництва підприємства. Метою керівництва готельних підприємств у цьому аспекті діяльності є визначення основних напрямів науково-технічної і виробничої діяльності. Інноваційні технології зумовлюють створення необхідних умов для сталого розвитку готельних підприємств, спрямованих на досягнення їх конкурентоспроможності на основі дотримання як державних, так і міжнародних стандартів якості.

Метою вивчення дисципліни є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Предмет вивчення дисципліни – напрями інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських), лабораторних. На лекціях розглядаються основні питання курсу. Найбільш важливі та складні питання винесено на розгляд та обговорення під час практичних занять. Поглиблене вивчення окремих питань і закріплення знань здійснюється під час виконання самостійної роботи, якій приділяється значна увага.

1. ПРАКТИЧНІ (СЕМІНАРСЬКІ) ЗАНЯТТЯ

Теми практичних (семінарських) занять

Семінарське заняття – форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентами теоретичних знань, отриманих на лекціях і під час самостійного вивчення матеріалу дисципліни та виконання індивідуального науково-дослідного завдання.

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямованого на формування вмінь і навичок з виконання певних видів робіт, а саме проведення аналізу й подання обґрунтованих висновків щодо напрямків удосконалення інноваційної діяльності на вітчизняних підприємствах.

За кожною темою викладач проводить семінарське заняття, на якому організує обговорення зі студентами питань із тем, визначених робочою навчальною програмою, формує вміння та навички практичного застосування теоретичних положень навчальної дисципліни шляхом індивідуального виконання відповідно до сформованих завдань.

Завдання містить проведення попереднього контролю знань, умінь і навичок студентів, встановлення загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю студентів, розв'язання контрольних завдань, тестовий контроль, перевірку й оцінювання.

Підсумкові оцінки за кожне заняття заносять до журналу. Оцінки, отримані студентом на семінарських заняттях, ураховують під час виставлення поточної оцінки за змістовими модулями з навчальної дисципліни „Інноваційні технології в готельному господарстві”.

Проведення практичного заняття базується на попередньо підготовленому матеріалі: тестах для виявлення ступеня оволодіння студентами необхідними теоретичними положеннями, пакетах завдань різного ступеня складності для розв’язання студентами на занятті, групі письмових та усних питань за темою практичного (семінарського) заняття.

Усі практичні заняття проходять за планом проведення практичних (семінарських) занять (див. табл. 1).

Таблиця 1 – План проведення практичних занять для студентів денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня магістр спеціальності 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа»

№ заняття	Зміст	Кількість годин
1	2	3
МОДУЛЬ 1. «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГОТЕЛЬНУ ГОСПОДАРСТВІ»		
Змістовий модуль 1.1 Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства		
Тема 1. Інновація як об’єкт управління	1.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії. 1.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.	2
Тема 2. Прогнозування інноваційних планів	2.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств. 2.2. Сутність і принципи планування інновацій.	2
Тема 3. Інноваційні процеси в готельному господарстві	3.1. Організаційні інновації в готельному господарстві. 3.2. Соціальні інновації в готельному господарстві. 3.3. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві. 3.4. Технологічні інновації в готельному господарстві. 3.5. Економічні інновації в готельному господарстві.	2
Всього за ЗМ 1:		6
Змістовий модуль 1.2 Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві		
Тема 4. Забезпечення інноваційних планів	4.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг). 4.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.	3

1	2	3
Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	5.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій. 5.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.	3
Всього за ЗМ 2:		6
Всього за модулем 1:		12

2. САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ

Самостійна робота студентів є важливим елементом успішного засвоєння матеріалу дисципліни. Основою тут є самостійна праця студентів із вітчизняними та закордонними джерелами, нормативними актами у сфері інноваційного менеджменту. Самостійна робота – інструмент опанування навчального матеріалу в час, вільний від обов’язкових навчальних занять. Основними видами самостійної роботи студентів є:

- обов’язкове вивчення або закріплення матеріалу, отриманого на лекціях;
- опрацювання та вивчення інформації з джерел, рекомендованих до вивчення;
- підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи у групах, опитування, тестування;
- контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення та самоконтролю.

Перелік питань для самостійного опрацювання подано в таблиці 2.

Таблиця 2 – Перелік питань для самостійного опрацювання для студентів денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня магістр спеціальності 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа»

Назва теми	Питання для самостійного опрацювання (за ЗМ та темами)	Кількість годин	Рекомендована література
1	2	3	4
Модуль 1 Інноваційні технології в готельному господарстві			
ЗМ 1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства			
Тема 1. Інновація як об’єкт управління	1.1. Становлення поняття «інновація» та його основні визначення 1.2. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг	12	Література: основна [4, 6]; Додаткова [2, 3, 5, 7, 8].

Продовження таблиці 2

1	2	3	4
Тема 2. Прогнозування інноваційних планів	2.1. Класифікаційні групи методів прогнозування. 2.2. Основні етапи творчого процесу. 2.3. Класифікація інноваційних планів.	12	Література: основна [4, 6] додаткова [10 – 12].
Тема 3. Інноваційні процеси у готельному господарстві	3.1. Організаційна структура інноваційного колективу 3.2. Використання PR-технологій. 3.3. Загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств.	12	Література: нормативна [1 – 12]; основна [1 – 3, 5]; Додаткова [4, 6, 9].
Всього за ЗМ 1:		36	
ЗМ 2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві			
Тема 4. Забезпечення інноваційних планів	4.1. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей. 4.2. Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності.	2	Література: основна [1 – 3, 5]; додаткова [1, 4, 10].
Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства	5.1. Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві. 5.2. Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві.	2	Література: Нормативна [2, 3]; основна [4, 6]; додаткова [4, 5, 9].
Всього за ЗМ 2:		4	
Всього за модулем 1		40	

3. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою дисципліни „Інноваційні технології в готельному господарстві ” передбачають лекційні, практичні (семінарські), лабораторні заняття, а також самостійну роботу та виконання розрахунково-графічної роботи.

Контрольні заходи для студентів денного навчання включають поточний і підсумковий контроль.

Перевірка і оцінювання знань студентів проводиться в таких формах:

- оцінювання знань студента під час практичних (семінарських) занять;
- оцінювання знань студента під час лабораторних занять;
- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання (у вигляді РГР);
- проведення проміжного контролю (опитування або письмові завдання);

- проведення контролю знань за змістовними модулями;
- проведення підсумкового (письмового) заліку.

Загальна оцінка за змістовий модуль складається з поточних оцінок, яку студент отримує під час практичних (семінарських), лабораторних занять та оцінок за змістові модулі.

Загальна (модульна) оцінка з дисципліни визначається як середнє арифметичне оцінок за змістовні модулі, оцінки за виконання індивідуального завдання та оцінки за результатами підсумкового іспиту.

Оцінювання знань студента здійснюється під час практичних (семінарських) занять та виконання індивідуальних завдань і проводиться за 4 - бальною шкалою за такими критеріями:

1. розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблеми, що розглядається;
2. ступінь засвоєння матеріалу навчальної дисципліни;
3. ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
4. уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, та завдань, що винесені на розгляд в аудиторії;
5. логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та роботи висновки.

Оцінювання знань студента проводиться за 4 - бальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно):

1. Для одержання оцінки 5 (відмінно) студент повинен:
 - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
 - викладати теоретичний матеріал чітко, коротко, пов'язано й обґрунтовано;
 - вміти оперативно розібратися в запропонованій ситуації, грамотно оцінити її і обґрунтувати ухвалені рішення;
 - впевнено відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії й без зауважень з їх боку.
2. Для одержання оцінки 4 (добре) студент повинен:
 - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
 - викладати теоретичний матеріал обґрунтовано й складно;
 - не утруднятися у виборі рішення при аналізі запропонованої ситуації;
 - вміти обґрунтувати ухвалені рішення;
 - добре відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії.
3. Для одержання оцінки 3 (задовільно) студент повинен:
 - викладати теоретичний матеріал у доступній для розуміння формі;
 - розібратися в запропонованій ситуації й розробити пропозиції по її рішенню;
 - позитивно відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії;

- допускаються недостатньо впевнені й чіткі відповіді, але вони повинні бути правильні.

4. Оцінку 2 (незадовільно) одержують студенти, відповіді яких можуть бути оцінені нижче вимог, сформульованих у попередньому пункті.

Знання матеріалу оцінюється за 4 - бальною системою і згідно з Методикою переведення показників успішності знань студентів перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 5).

Таблиця 5 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	ECTS оцінка	Оцінка за національною шкалою	
		Для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	Для заліку
90 – 100	A	відмінно	Зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	Не зараховано з можливістю повторного складання
0 – 34	F	Незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	Не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

4. ПІДГОТОВКА ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Модуль 1. Інноваційні технології в готельному господарстві

ЗМ 1.1 Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства

Заняття 1. Тема 1. Інновація як об'єкт управління

Тема заняття: «Сутність та еволюція розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства»

1.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.

1.2. Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності, основних понять, та особливостей еволюції розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Становлення поняття «інновація» та його основні визначення.
- Теорії інноваційного розвитку.
- Типи інновацій у готельному господарстві.
- Перехід до відтворювальної форми господарювання.
- Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельному господарстві.
- Економічні і соціальні ознаки технологічної революції.
- Класифікація інновацій.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами еволюції розвитку інноваційної діяльності підприємств готельного господарства, особливостей інноваційної діяльності готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Дайте визначення поняття «Інновація».
- Які теорії інноваційного розвитку Ви знаєте? Коротко охарактеризуйте кожную з них.
- У чому полягає сутність товарних, технологічних, ринкових інновацій в готельному господарстві?
- У чому полягає сутність маркетингових, управлінських та соціальних інновацій в готельному господарстві?
- Охарактеризуйте відтворювальну спрямованість готельного господарства інформаційно-технологічного типу.
- Наведіть загальні ознаки кризи у готельному господарстві.
- Охарактеризуйте економічні і соціальні ознаки технологічної революції.
- Наведіть сутнісну характеристику інновацій, інноваційної продукції та послуг.

6. Джерела: Основні [4, 6]; додаткові [2, 3, 5, 7, 8].

Заняття 2. Тема 2. Прогнозування інноваційних планів

Тема заняття: «Планування та прогнозування інновацій на рівні готельних підприємств»

2.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.

2.2. Сутність і принципи планування інновацій.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й особливостей процесу планування та прогнозування інновацій на рівні готельних підприємств.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Класифікаційні групи методів прогнозування.
- Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств.
- Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу.
- Основні етапи творчого процесу.
- Система планування інновацій у сфері готельного господарства.
- Система відбору інноваційних ідей.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з особливостей процесу прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств та сутності і принципів планування інновацій в індустрії гостинності.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Наведіть класифікацію методів прогнозування.
- Охарактеризуйте основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств.
- Які методи пошуку інноваційних ідей Ви знаєте? Які з них є найбільш розповсюдженими у сфері готельного господарства?
- У чому полягає сутність організації творчого процесу?
- Наведіть особливості та порівняйте прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту і попиту в минулому?
- Охарактеризуйте сутність прогнозування на експериментальній основі.
- Наведіть особливості прогнозування на основі намірів і думок експертів.
- Охарактеризуйте основні етапи творчого процесу.
- Які засоби, що сприяють генерації ідей, Ви знаєте?
- Охарактеризуйте структуру пізнавального процесу.
- Наведіть особливості планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування.
- Обґрунтуйте необхідність формування системи відбору інноваційних ідей.

6. Джерела: основні [4, 6]; додаткові [10 – 12].

Заняття 3. Тема 3. Інноваційні процеси в готельному господарстві

Тема заняття: «Система інновацій готельного підприємства»

- 3.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.
- 3.2. Соціальні інновації в готельному господарстві.
- 3.3. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.
- 3.4. Технологічні інновації в готельному господарстві.
- 3.5. Економічні інновації в готельному господарстві.

1. Мета заняття: засвоєння студентами сутності й етапів впровадження різних типів інновацій в діяльність готельного підприємства.

2. Методика проведення практичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття; контроль за виконанням домашнього завдання.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності.
- Організаційна структура інноваційного колективу.
- Новітні методи соціального стимулювання праці персоналу готелю.
- Новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю.
- Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства.
- Технологічні інновації в системі надання основних та додаткових послуг в готелі.
- Об'єкти економічних інновацій у сфері готельного господарства.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами з сучасних тенденцій розвитку та особливостей впровадження організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в діяльність готельних підприємств.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Наведіть особливості підготовки і перепідготовки кадрів готельного підприємства для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки.
- Охарактеризуйте організаційну структуру інноваційного колективу.
- У чому полягає сутність нових методів управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг? Наведіть приклади.
- Обґрунтуйте необхідність застосування новітніх підходів до організації маркетингової діяльності готельних підприємств.
- Охарактеризуйте нові форми і методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг.

- Наведіть основні вимоги, що висуваються до будівель та споруд підприємств сервісу.
 - Охарактеризуйте новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю.
 - Які сучасні вимоги, що висуваються до будівельних матеріалів, Ви знаєте?
 - Обґрунтуйте необхідність застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства. Наведіть приклади перелічених вище новітніх систем.
 - Охарактеризуйте новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам.
 - Наведіть приклади новітніх технічних засобів та систем, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю.
 - Наведіть особливості впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг готелю.
 - У чому полягає сутність нових методів управління капіталом, ефективністю діяльності готельних підприємств? Що є підґрунтям для застосування цих методів?
 - Охарактеризуйте можливості використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн як інноваційний метод залучення інвестицій у сферу готельного господарства.
- 6. Джерела:** нормативні [1 – 12]; основні [1 – 3, 5]; додаткові [4, 6, 9].

ЗМ 1.2 Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві

Заняття 4. Тема 4. Забезпечення інноваційних планів

Тема заняття: «Інноваційні плани та їх реалізація»

4.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг).

4.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

1. Мета заняття: закріплення теоретичних знань та практичних навичок щодо забезпечення інноваційних планів.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Дослідження і пошук джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів.

- Проектування інноваційних продуктів (послуг) і процесів.
- Розроблення концепції інноваційного проекту.
- Зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проекту готельного підприємства.
- Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності.

4. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей, що висвітлюють особливості проектування інноваційних продуктів (послуг), концепції інноваційних проектів готельного підприємства.

5. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте процес формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів.
- Наведіть основні етапи оцінювання альтернатив інноваційних ідей та їх характеристики.
- Визначте різницю між наступними видами планових розрахунків: продуктово-тематичним, техніко-економічним, об'ємно-календарним.
- У чому полягає сутність концепції інноваційного проекту? З якою метою її розробляють?
- Охарактеризуйте організацію менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми.
- Наведіть джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності.
- Охарактеризуйте перспективні джерела фінансування (лізинг, венчурне фінансування).

6. Джерела: основні [1 – 3, 5]; додаткові [1, 4, 10].

Заняття 5. Тема 5. Комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельного підприємства

Тема заняття: *«Фінансове та інвестиційне забезпечення реалізації інновацій в готельному господарстві»*

5.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.

5.2. Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

1. Мета заняття: набуття теоретичних знань та опанування практичними навичками з організації фінансового та інвестиційного забезпечення реалізації інновацій в готельному господарстві.

2. Методика проведення теоретичної частини заняття: обговорення питань, що виникли у студентів під час самостійної підготовки до заняття, контроль за виконанням домашнього завдання, контроль знань студентів, отриманих на лекції.

3. Питання з теоретичної частини заняття:

- Засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку.

- Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.
- Вимоги до системи показників ефективності інновацій.
- Оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій.
- Оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту.
- Ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

4. Розв’язання розрахункових завдань: Готельне підприємство планує розширити спектр додаткових послуг і створити бізнес-центр. Знос на обладнання нараховують прямолінійним методом амортизації (4 група основних засобів – 120 тис. грн; 6 група – 50 тис. грн.). Податок на прибуток складає 19%. Коефіцієнт дисконтування дорівнює 17%.

За вищенаведеними даними необхідно розрахувати показники ефективності реалізації інвестиційного проекту, а саме:

- чистий наведений ефект;
- індекс рентабельності інвестицій;
- внутрішню норму рентабельності;
- період окупності витрат;
- коефіцієнт ефективності інвестицій.

Таблиця 6 – Характеристика інвестиційного проекту з організації бізнес-центру

Показники	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік
Одноразові інвестиції	270				
Чистий дохід від реалізації послуг	165	170	175	175	180
Поточні витрати	80	84	88	92	97
Амортизація					
Валовий прибуток					
Податок на прибуток					
Чистий прибуток					
Грошовий потік					

За результатами розрахунків зробіть висновки щодо доцільності реалізації інвестиційного проекту.

5. Контроль самостійної роботи студентів: підготовка доповідей за темами із оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку, ефективності інновацій у готельному господарстві.

6. Методика організації самостійної роботи студентів: студент під час підготовки до заняття повинен знайти відповіді на наступні запитання:

- Охарактеризуйте економічні, політичні, соціальні засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку.

- Наведіть загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві.
- Охарактеризуйте споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів.
- Які Ви знаєте рівні ефективності інноваційних проектів? Наведіть їх характеристики.
- Визначте вимоги до системи показників ефективності інновацій.
- Охарактеризуйте науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний види ефектів від упровадження інновацій.
- Охарактеризуйте методику оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій.
- Яким чином оцінюється ризик реалізації інноваційного проекту?
- Охарактеризуйте ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

7. Джерела: нормативні [2, 3]; основні [4, 6]; додаткові [4, 5, 9].

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

Нормативні джерела

1. Закон України “Про авторське право і спільних правах” від 23.12.93.
2. Закон України “Про інвестиційну діяльність” від 19.03.91.
3. Закон України “Про іноземні інвестиції” від 13.03.92.
4. Закон України “Про основи державної політики в сфері науки і науково-технічної діяльності” від 25.03.92.
5. Закон України “Про охорону прав на знаки для товарів і послуг” від 15.12.93.
6. Закон України “Про охорону прав на промислові зразки” від 23.12.93.
7. Закон України “Про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки” від 16.10.92 №2705-ХІІ.
8. Закон України «Про внесення змін в Закон України «Про туризм» від 18.11 2003.
9. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
10. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги».
11. ДСТУ 4527: 2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни і визначення».
12. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (затверджені наказом Держтурадміністрації від 16.03.2004 року №19, зареєстрований в Мін’юсті 02.04.2004р. №413/9012).

Основні джерела

1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособие / С. И. Байлик – 2-е изд., перероб и допов. – К. : Дакор, 2006. – 288 с.
2. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. - 2-е изд. - К. : Дакор, 2009. – 368 с.
3. Банько В. К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посіб. / В. К. Банько. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Д. : Акор, 2008. – 328 с.
4. Василенко В. О. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / В. О. Василенко. – К. : ЦУЛ, Фенікс 2003. – 440 с.
5. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 352 с. – (Серия «Учебники, учебные пособия»).
6. Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком / С. М. Ілляшенко. – Суми: Університ. кн., 2003. – 278 с.

Додаткові джерела

1. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.
2. Бубенко П. Т. Регіональні аспекти інноваційного розвитку : [моногра-

фія] / П. Т. Бубенко. – Х.: НТУ «ХПІ», 2002. – 316 с.

3. Геець В. М. Інноваційні перспективи України / В.М. Геець, В. П. Семіноженко. – Х. : Константа, 2006. – 272 с.

4. Изотова М. Инновации в социокультурном сервисе и туризме / М. Изотова, Ю Матюхина. – М.: Прогресс, 2008. – 244 с.

5. Йохна М. А. Економіка і організація інноваційної діяльності: Навчальний посібник. / М. А. Йохна, В. В. Стадник [Текст] – К.: Вид.-й центр «Академія», 2005. – с. 25.

6. Кизим Н. А. Оценка и прогнозирование неплатежеспособности предприятий : [монографія] / Н. А.Кизим, И. С. Благун, Ю. С. Копчак. – Х.: ИНЖЭК, 2004. – 144 с.

7. Кокурин Д.И. Инновационная деятельность : [монографія] / Д. И. Кокурин. – М. : Зкзамен, 2001. – 576 с.

8. Макаренко І. П. Національна інноваційна система України: проблеми і принципи побудови. [Текст] / І. П. Макаренко, Н. М. Копка, О. Г. Рогожин, В. И. Кузьменко – К.: Ін-т проблем національної безпеки, 2007. – 520 с. – укр.

9. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підручник /Т. Г. Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.

10. Федулова Л. І. Інноваційна економіка. Підручник. [Текст] / Л. І. Федулова – К.: Либідь, 2006. – 477 с.

11. Філіпенко А.С. Економічний розвиток сучасної цивілізації : навч. посіб. [Текст] А. С. Філіпенко – 3-є вид., перероб. і допов. – К.: Знання України, 2006. – 316 с. – с. 6.

12. Чухрай Н. І. Формування інноваційного потенціалу підприємства: маркетингове і логістичне забезпечення : [монографія] / Н. І. Чухрай. – Л.: Львів, політехніка, 2002. – 262 с.

13. Шутенко Л. Н. Технологические основы формирования и оптимизации жизненного цикла городского жилого фонда (теория, практика, перспективы) / Л. Н. Шутенко – Х. : Майдан, 2002. – 1054 с.

Ресурси Інтернет

1. <http://www.sdip.gov.ua> – сайт Державного департаменту інтелектуальної власності.
2. <http://www.dffd.gov.ua> – сай Державного фонду фундаментальних досліджень.
3. <http://www.FreePatentsOnline.com> – безкоштовний онлайнний каталог патентів з можливістю пошуку.
4. <http://www.rupto.ru> – сайт Російського агентства патентів і товарних знаків.
5. <http://www.codris.ru> – сайт Європейської асоціації трансферу технологій, інновацій та промислової інформації.
6. <http://www.innopolis.info> – сайт присвячений інноваціям та інвестиціям.
7. <http://www.in.gov.ua> – сайд Державного агентства України з інвестицій та інновацій.
8. <http://www.fasi.gov.ru> – сайт агенції з науки і інновацій.

9. <http://www.sib.inage.ru> – мережева інформаційна база даних. Ринок інноваційних ресурсів.
10. <http://www.innovbusiness.ru> – портал інформаційної підтримки інновацій.
11. <http://www.fasie.ru> – сайт фонду сприяння малих форм підприємств науково-технічної сфери.
12. <http://www.technopark.al.ru> – інформація щодо бізнес-інкубаторів та технопарків і Росії та за кордоном.
13. <http://www.extech.ru> – информационные ресурсы ФГУ НИИ РИНКЦЭ.
14. www.hospitality.ru – Сайт журналу «Готель і ресторан».
15. www.gosdel.panor.ru – Сайт журналу «Готельна справа».
16. www.tourbus.ru – Сайт журналу «Турбізнес».
17. www.hotelline.ru – Сайт журналу «Готель».

Навчальне видання

Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи
з дисципліни **„Інноваційні технології в готельному господарстві”**
(для студентів 5 курсу денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного
рівня магістр спеціальності 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа»)

Укладач: ВЛАЩЕНКО Наталія Миколаївна

Відповідальний за випуск *І. М. Писаревський*

За авторською редакцією

Комп'ютерне верстання *Н. М. Влащенко*

План 2013, поз. 406 М

Підп. до друку 16.07.2013

Формат 60x84/16

Друк на різнографі

Ум. друк. арк. 1,0

Тираж 10 пр.

Зам. №

Виконавець і виготовлювач:

Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rectorat@kname.edu.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК № 4705 від 28.03.2014 р.